

Zum
Mitnehmen!



Schnitzel Alm
Speisefarte

Heute besonders
zu empfehlen

A Schnitzel
und
a/lof Bier

Der Tipp für besonders Hungrige!

Der Klassiker im Riesenformat für "Unersättliche"!

30 - cm Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein für den großen Appetit.

Dazu natürlich eine unserer leckeren Beilagen nach Wahl.



15,90 EUR

Die feinsten Allgäuer Bier-Spezialitäten



DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS · SONTHOFEN

HIRSCH GOLD -
Das Weltmeister-Bier 2014
Ausgezeichnet mit dem
WORLD BEER CUP Gold Award

www.hirschbraeu.de

Tel. 08321 66330

Wie die Höhenwirte aufs Schnitzel kamen oder... Die Schnitzelsaga

Auf etwa 900 m Höhe, unterhalb des Hirschbergs, konnte man schon vor etwa 300 Jahren den **Wurzelsepp** finden. Es waren **Original Wiener** die über das **Ostrachtal** hinauf stiegen auf den Berg. Zuvor hatten sie versucht im **Schwäbischen** eine Heimat zu finden, aber die dort ansässigen **“Burger”** benahmen sich nicht gerade so nett wie die ihnen anverwandten **“Hamburger”**. So wanderten sie weiter.

Auch die **Münchner** wollten lieber **Jäger** oder **Förster** als Nachbarn. Der oberste **Wurzelsepp** sagte daraufhin: “Wir können ja nicht nach **Hawaii** oder **Amerika**. Auch die **Puszta** ist doch viel zu **Exotic!** Da gibt’s doch nur **Paprika** und das auch noch **pikant**. Lasst uns etwas Fleisch in einen **Speckmantel** einwickeln und weiter in den Süden wandern.”

Einer der Sippe packte auch noch Schinken und Käse in sein Stück Fleisch und legte es zwischen trockene, schon bröselige Semmeln. So wurde das **“Cordon Bleu”** zufällig erfunden. Also ging die Reise weiter. Unterwegs feierten sie das eine oder andere Mal mit fremden Wandergesellen am Lagerfeuer.

Fast hätte sich ein **Wurzelsepp** in Madame **Dubarry** verliebt, aber ihr Begleiter **Rasputin** packte schnell den mit **Allgäuer Käse** gefüllten Rucksack und sie machten sich auf. So ging’s dann vorbei an Bauernhöfen wo Schweine, Kälber, Rinder und Puten friedlich mit Bauern in der schönen Allgäuer Natur lebten.

Entlang der Ostrach führte der Weg bald einen Sonnenhang hinauf in die Berge. Dort trafen sie Höhenwirte und einen Landerer namens Harald. “Ich bin **Tiefenbacher** und lade Euch ein, den Winter über bei uns zu bleiben.”

So verbrachte die Sippe **Wurzelsepp** fünf Monate in dem schönen Bergdorf. Im Frühjahr machten sie sich auf, endlich an ihr Ziel zu kommen, aber die Höhenwirte ließen sie nicht fort ohne **30-cm-Schnitzel**. **“2 Meter** wären noch besser, aber das muß erst noch einer erfinden” ,sagten die Wirte zum Abschied. Es dauerte nicht mehr lange und das neue Land wurde erobert.

Heute lebt die Geschichte vom Wurzelsepp weiter, denn die an langen Winterabenden erzählten Reiseerlebnisse unserer lustigen Gesellen finden sich heute wieder in dieser Speisekarte.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in der “Schnitzelalm”

Ihre Schnitzelalm - Wirte
Conny & Thomas Angerer mit Team

2 Meter Schnitzel

Das unglaubliche Riesending für bis zu 10 Personen:

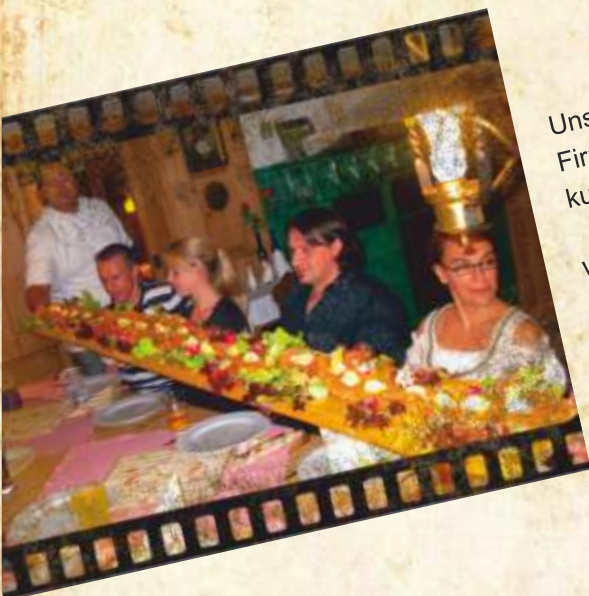
Paniertes Megaschnitzel mit Bratkartoffeln, Pommes Frites und Kartoffelecken an Salatgarnitur, dazu reichen wir verschiedene Soßen **119,00 EUR**

Jeder weitere Meter Schnitzel **55,00 EUR**

Jedes weitere Gedeck **5,00 EUR**

Unser bei Gruppen, Geburtstagen und Firmenevents beliebtes und kultverdächtiges **Highlight!**

Wir bitten Sie einen Tag Vorzubestellen!



Spaß, Genuss und gute Laune!

Ihre Freunde werden begeistert sein und Ihre Feier wird zu einem unvergesslichen Erlebnis, und das auch noch zu einem unschlagbar günstigen Preis.



Biker Fashion auf 1100m² · 150m² Werksverkauf
Handschuh-Museum · Biker-Bar



Die Nr. 1
im Allgäu!



**BIKER FASHION
& OUTDOOR**

87527 SONTHOFEN · Östliche Alpenstraße 32 · Tel. 0 83 21 / 66 46 31

f www.facebook.com/held.shop · www.held-shop.de

Öffnungszeiten: Montag – Samstag, 9.00 Uhr – 18.00 Uhr

Unsere 10 Gebote des Schnitzels

Bitte beachten sie unsere 10 Gebote.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen sie bitte mit unserem Servicepersonal.

1. Kalbsoberschale, Schweinerücken oder Putenbrust
aus heimischer Aufzucht nach bester Qualität ausgewählt!
2. Mit viel Schwung geklopft, maximal 4 mm dick,
sonst wird es kein Schnitzel sondern ein paniertes Steak.
3. Beidseitig mit geheimer Würzmischung gewürzt (**Salz, Pfeffer, Paprika und Curry**)
4. Ein Hauch von feinstem Weizenmehl!
Das Mehl dient nicht dazu das Ei am Fleisch kleben zu lassen; dies ist ein weitläufiger **Irrglaube!** Vielmehr hat das Mehl die Funktion die Panade vom Fleisch zu trennen. Die Panade muss nach dem Braten schön knusprig, wellig und lose das Fleisch umhüllen.
5. Zärtlich durch reines Vollei gezogen. Reines Bioei von glücklichsten Hühnern ohne Zusatz von Starkochmanieren (Sahne, Milch oder andere exotische Zugaben)
6. Mit Semmelbrösel paniert, aus altbackenen (2 - 3 Tage alten) Allgäuer Semmeln.
7. Schwimmend in Fett gebraten. Am besten in einer Eisenpfanne in reichlich Butterschmalz. Das Schnitzel darf auf keinen Fall Kontakt zur Pfanne haben und darf nur einmal gewendet werden. Wir haben leider keine Pfanne die so groß ist, dass unsere Schnitzel darin Platz finden, deshalb haben wir ein eigenes Schwimmbad für unsere Schnitzel eröffnet.
8. Trocken und fettfrei serviert. Nach dem Braten auf Küchenkrepp trockenlegen!
Es sollte so fettfrei und trocken sein, dass sich Mutti auch mit weißer Stoffhose darauf setzen könnte ohne Flecken zu bekommen.
9. Original Wiener Garnitur. Der Geschichte nach eine Zitronenscheibe mit Kapern und Sardellen, aber nicht alles was original ist, muss man übernehmen. Bei uns gibt's eine Orangenscheibe mit Wildpreiselbeeren dazu und natürlich reichlich Zitronenschnitze.
10. Nie den Rest wegschmeißen!!! Aufessen oder einpacken lassen, das machen wir gerne!
Zu Hause schmeckt's noch einmal lecker!

**Dies sind unsere Gebote, nach denen wir unsere Schnitzel zubereiten.
Möchten Sie ihr Schnitzel anders serviert, sprechen Sie unser Servicepersonal
einfach darauf an. Wir machen fast alle Wünsche möglich.**

Vorspeisen und Suppen

Salate

mit Hausdressing oder Vinaigrette

Salatteller

4,40 EUR

Salatschüssel

5,40 EUR

Flädlesuppe

Hausgemachte Fleischbrühe mit Flädle

4,20 EUR

Brätknödelsuppe

Eine Spezialität!

4,40 EUR

Leberspätzlesuppe

Hausgemachte Fleischbrühe mit würzigen Leberspätzle

4,40 EUR

Salate

Salatteller "Fit & Fun"

Bunte Blattsalate mit frischen Früchten im Hausdressing und Putenstreifen vom Grill

13,90 EUR

Sennarsalat

Panierte Käsesticks auf bunten Blattsalaten mit Rohkost im Hausdressing

11,80 EUR

"Mädlesalat"

Blattsalate der Saison mit Hausdressing und Putenbruststreifen vom Grill. Dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm

12,60 EUR

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff- 2) mit Konservierungsstoff- 3) mit Antioxydationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt- 6) geschwärzt- 7) mit Phosphat- 9) koffeinhaltig- 10) chininhaltig- 11) mit Süßungsmittel

Schnitzel vom Schwein

Schnitzel "Wiener Art" Paniertes Schweineschnitzel	12,30 EUR	kleiner 10,10 EUR
Rahmschnitzel Naturschnitzel vom Grill mit Rahmsauce	12,30 EUR	10,10 EUR
"Jägerschnitzel" Naturschnitzel vom Grill mit würziger Champignonsauce	13,30 EUR	11,10 EUR
Schnitzel "Förster Art" Paniertes Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce	14,30 EUR	12,20 EUR
Paprikaschnitzel Naturschnitzel in Paprika-Zwiebelsauce	12,80 EUR	10,40 EUR
Schnitzel "pikant" Paniertes Schnitzel an einer Sahnesauce mit gedünsteten Zwiebeln und grünem Pfeffer	13,30 EUR	10,90 EUR
30 - cm Schnitzel Paniertes Schnitzel für den großen Appetit	15,90 EUR	
Cordon Bleu Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, auf einem Tropfen Bratenjus serviert	15,30 EUR	
Cordon Bleu "American Style" Paniertes Schnitzel, gefüllt mit unserer Spezialsoße, knusprig gegrilltem Bacon und würzigem Cheddar-Cheese.	15,90 EUR	
Schnitzel "Tiefenbacher Art" Naturschnitzel gefüllt mit Speck und Käse in Chefkoch's Soße	14,20 EUR	
"Schwäbisches Schnitzel" Naturschnitzel vom Grill auf hausgemachten Kässpätzlen an Rahmsauce mit Röstzwiebeln	14,30 EUR	12,20 EUR

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken (Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

Schnitzel vom Schwein

		kleiner
Hamburger Schnitzel Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei	14,80 EUR	12,60 EUR
“Ostrachtaler” - Schnitzel Natureschnitzel mit frischen Tomaten und Zwiebeln belegt und Käse überbacken an Bratenjus	14,40 EUR	12,20 EUR
“Puszta Brot” Paniertes Schnitzel an feurig-scharfer Paprikasoße	13,90 EUR	11,90 EUR
Schnitzel “Dubarry Art” Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise gratiniert	15,30 EUR	13,20 EUR
Schnitzel “Rasputin” Natureschnitzel mit Knoblauch eingerieben dazu Bratensoße	12,30 EUR	10,10 EUR
Schnitzel “Wurzelsepp” Paniertes Schnitzel an würziger Specksoße	12,90 EUR	10,80 EUR
Schnitzel im Speckmantel Natureschnitzel umhüllt mit deftigem Schinkenspeck an Rahmssoße	14,90 EUR	12,90 EUR
Allgäuer Käseschnitzel Schnitzel mit Allgäuer Bergkäse paniert, dazu Rahmssoße	14,40 EUR	12,40 EUR
Schnitzelburger Paniertes Schweineschnitzel im original Hamburgerbrötchen reichlich garniert, dazu Pommes Frites	12,10 EUR	
Burger Special “American Style“ Paniertes Schweineschnitzel im original Hamburgerbrötchen reichlich garniert mit knusprig gegrilltem Bacon, würzigem Cheddar-Ceese, Blattsalat, unserer Special Speck-Zwiebelsoße und einem Spiegelei, dazu Pommes Frites	15,90 EUR	

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken
(Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel
mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

**Schnitzel Alm**

**S&L** www.sul.cc
Das persönliche Frühstück

Schnitzel vom Kalb

		kleiner
Original Wiener Schnitzel	19,80 EUR	15,90 EUR
Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren		
“Cordon Bleu”	20,60 EUR	
Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt mit etwas Bratenjus serviert		
Kalbsrahmschnitzel	18,80 EUR	15,60 EUR
Natur gebraten, mit Rahmsoße		
“Exotic” Schnitzel	19,80 EUR	16,00 EUR
Mit Cornflakes paniert an feurig scharfer Chilisoße		

Schnitzel von der Pute

		kleiner
Schnitzel “Wiener Art”	12,30 EUR	10,10 EUR
Paniertes Putenschnitzel		
Putenrahmschnitzel	12,20 EUR	10,00 EUR
Natur gebraten, mit Rahmsoße		
Schnitzel “Hawaii”	14,40 EUR	12,40 EUR
Paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Bratenjus		
Schnitzel “Mexican Style”	15,20 EUR	12,90 EUR
Paniert mit Tortillachips, dazu ein feuriger Salsadip und Sourcream		

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

- | | | |
|-------------------|---------------------------|------------------|
| -Pommes Frites | -Kartoffelkroketten | -Grillgemüse |
| -Serviettenknödel | -Hausgemachte Spätzle | -Salzkartoffeln |
| -Bratkartoffeln | -Knusprige Kartoffelecken | -Folienkartoffel |
| -Kartoffelsalat | (Wedges) | mit Sauerrahm |

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

Allgäuer Schmanferl

Hüsg´machte Kässpätzlen 11,90 EUR
Mit geriebenem Bergkäs, Schmelzzwiebeln und Schnittlauch, dazu ein Salatteller

“Bürgermeisterteller” 15,80 EUR
Tafelspitz an Meerrettichsoße, und Beilage nach Wahl

Zwiebelrostbraten 19,70 EUR
Zarte Rinderlende, mit gebackenen Zwiebeln und Beilage nach Wahl

Rumpsteak “Classic” 20,60 EUR
Mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

Als Beilagen bieten wir an:

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken (Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel mit Sauerrahm

Zeit für Gesundes

Schale buntes Grillgemüse 4,40 EUR
Salatteller 4,40 EUR
Salatschüssel 5,40 EUR

Dessert

Nonnenfürzle 5,90 EUR
Eine Nachtspezialität aus dem Allgäu

Apfelküchle 5,20 EUR
Gebackene Apfelfringe in Bierteig mit Zimt und Zucker auf Vanillesoße

Apfelstrudel 5,20 EUR
Mit Vanillesoße, Eis oder Sahne

Kaiserschmarrn 6,90 EUR
Mit Rosinen und Apfelmus

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Besteuerung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

**Schnitzel Alm**

S&L www.sul.cc
Der persönliche Partner

Qualität
Vielfalt
Frische



 **früchte frick**

Qualität schmeckt!

Obst- und Gemüsemarkt

für Jedermann jetzt in der Mittagstraße 14a,
dienstags und freitags von 7 bis 18 Uhr

Früchte Frick
Großhandel, Import
Mittagstraße 14a
87527 Sonthofen/Rieden

Tel. (0 83 21) 67 00-0
Fax (0 83 21) 67 00-20
www.fruechte-frick.de
info@fruechte-frick.de

Fan Shirts

Ob als Geschenk, Souvenir
oder für echte Schnitzelalmfans!



Verschiedene Designs in vielen verschiedenen Größen von Damen S bis Herren XXL sind in allen Schnitzelalmen und natürlich auch im Shop auf unserer Internetseite www.schnitzelalm.de zum Preis von **9,90 EUR** erhältlich.



Auch die Kids haben Spaß mit unseren "Wolperdinger Shirts". Es gibt sie in den Größen 116, 140 und Damen S zum Preis von **9,90 EUR**.

 pepsi.



PEPSI-GASTRONOMIE.DE



Die mobile

Schnitzel Alm



Mit jeder Menge Know How aus mittlerweile 3 Schnitzelalmen, hoch motiviertem Personal und Flexibilität ohne Ende haben wir die 4te Schnitzelalm auf Räder gestellt.

Nutzen Sie unsere Erfahrung und Flexibilität und buchen Sie uns für Ihre Veranstaltung!

Ganz nach Wunsch stehen wir entweder als Schnitzelalm oder auch unter Ihrer eigenen Flagge zur Verfügung.

Sie haben Interesse?

Kontaktieren Sie uns, wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot und gehen dabei auch nach Möglichkeit auf Ihre speziellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Wir freuen uns auf Sie!

Schnitzelalm
Jochstrasse 37
D-87541 Bad Hindelang

Telefon: +49 8324 / 2271
Telefax: +49 8324 / 953025

Mail: info@schnitzelalm.de

*Zum
Mitnehmen!*



Schnitzel Alm

Jochstraße 37
87541 Bad Hindelang
Tel. 08324 / 2271

Niederholz 2
87730 Bad Grönenbach
Tel. 08334 / 98 72 118

Bolgenstraße 8
87538 Fischen
Tel. 08326 / 386 7965

Mobile Schnitzelalm
Tel. 08324 / 2271

Speisekarte gültig ab November 2017.
Vorherige Karten haben ihre Gültigkeit verloren.

info@schnitzelalm.de • www.schnitzelalm.de